



Abend:

Zeitung.

192.

Freitag, am 12. August 1842.

Dresden und Leipzig, in Kommission der Arnoldischen Buchhandlung.

Gedruckt in der Buchdruckerei des Verlags-Comptoirs in Grimma.

Verantw. Redakteur: A. G. Th. Winkler (Th. Hell).

Fernere Bruchstücke aus den Erinnerungen von F. Laun's Lebensgewohnheiten.

(Siehe Nr. 253 — 256, Jahrgang 1840.)

Zu denjenigen Lebensgewohnheiten, die niemals der Abschaffung unterliegen können, gehört das Essen, Trinken und Schlafen. Von jeher pflegt ein Jeder diese drei Dinge so gut zu betreiben, wie es sich eben thun lassen will; gut nämlich nach seiner Weise. Denn gar leicht dürfte der Eine darin das Beste finden, was der Andere als das Allerschlimmste betrachtet. Für nothwendig jedoch werden sie von Allen anerkannt, da die Lust am Leben, welches ohne sie nicht bestehen kann, uns Allen von der Natur eingepflanzt worden. Die Zeit hingegen zu den drei nothwendigen Verrichtungen und viele Gebräuche dabei, sind seit meiner Existenz mancher Abänderung und Modifikation unterworfen gewesen. Als ich jung war, pflegte in den angesehensten bürgerlichen Häusern, wie in den Wohnungen der Geringsten, der Mittag so gut Stunde zu halten, wie die Sonne am Himmel. Mit dem Schlage Zwölf dampfte die Suppe auf dem gedeckten Tische und die dazugehörigen Männer, Frauen und Kinder verrichteten vor dem Niedersitzen, jedes hinter seinem Stuhle stehend, ein Tischgebet. Zuweilen geschah das laut und der Sprecher war gemeiniglich entweder der Hausherr oder eines seiner Kinder, zuweilen in der Stille. Der letztere Gebrauch verdrängte die alterthümlich fromme Weise immer mehr, bis er zur leeren Form hinabsank, die allmählig

in den meisten Häusern von selbst in Vergessenheit gerieth. Nach eingenommenem Mahle pflegte dieses Gebet in derselben Art stehend wiederholt zu werden. In wohlgearteten, religiösen Familien hatte diese Feierlichkeit wirklich viel für die Herzen Erhebendes, wenn sie auch allerdings in andern zu bloßem Lippengeplär und lächerlicher Grimasse wurde. Auch ein großer Theil der Familien-Vorsteher, welche öffentliche Beamte waren, kamen noch zur Mittagszeit aus den Dilasterien nach Hause, doch gab es schon eine ziemliche Zahl der Letzteren, die erst halb oder um ein Uhr geschlossen wurden, wodurch der häusliche Mittagstisch der darin Arbeitenden um eine Stunde weiter hinausrückte. Seitdem ist die durch das Hauptmahl des Tages als Mittag sich legitimirende Zeit immer weiter in den Nachmittag hineingeschoben worden. Doch hat man es damit in Dresden keinesweges so weit getrieben wie in vielen größeren Städten, wo es vor einiger Zeit dahin gekommen war, daß sogar im Sommer dem Mittage sein Tisch erst nach Sonnenuntergang servirt wurde. Bis zwischen zwei und vier Uhr, länger brauchte er sich hier, in der Stadt wie in den Kreisen des Hofes, mit seinem Speisebedürfnisse vielleicht nie zu gebulden. Und neuerlich scheint er schon wieder um ein und zwei Uhr Nachmittags, ohne zu erröthen, Messer und Gabel zum Diner zur Hand nehmen zu dürfen. Zum Theil mag das wohl eine Folge der Geschäftsthätigkeit seyn. Denn das immer später gewordene Mittagmachen rührte ohne Zweifel von dem immer späteren Schlafengehen und

Wiederaufwachen her. Die völlige Verpflanzung des lauten Tagestreibens in die Stille der Nacht, wie sie in Paris und London einheimisch geworden, leidet durchaus keine Anwendung auf die große Mehrheit der Einwohner Dresden's. Theils ist diese an die Geschäfte, die des Tageslichts und der damit zusammenhängenden allgemeinen gewerblichen Thätigkeit gar nicht entbehren können, viel zu sehr gewöhnt, theils sogar auf eine regelmäßige Geschäftsbetriebung durch ihre im Allgemeinen von eigenen Mitteln wenig unterstützten Bedürfnisse hingewiesen, während in jenen beiden ungeheuern Städten der Zusammenfluß des einheimischen und ausländischen Reichthums ein, dergleichen luxuriöse Einrichtungen gewissermaßen erzwingendes, Uebergewicht zu behaupten weiß.

Auch in Frankreich hing die Zeit des Aufstehens und Schlafengehens mit der Tischzeit von jeher genau zusammen. Drei Verse bezeugen dies. Der erste ist uralt und lautet:

Lever à cinq, diner à neuf,
Souper à cinq, coucher à neuf,
Fait vivre d'ans nonante et neuf.

Nach dem zweiten Verse, folgenden Inhalts:

Lever à six, diner à dix,
Souper à six, coucher à dix,
Fait vivre l'homme dix fois dix,

hatte schon ein Borrücken von einer Stunde stattgefunden. Im sechzehnten Jahrhundert hielt der Pariser um 11 Uhr seine Mittagstafel und im siebzehnten erst zur ordentlichen Mittagsstunde. In der ersten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts wartete er damit bis es eins geschlagen hatte, und gegen Ende desselben ließ sich der vornehme Stand kaum behaupten, wenn man das Diner, der damaligen Schicklichkeit zum Troß, vor 3 oder 4 Uhr Nachmittags einzunehmen sich unterfang. Zu London war man inzwischen in der Kultur noch viel weiter vorgeschritten. Erst bei Kerzenlichte durfte der Fashionable sich an den Mittagstisch setzen. Hierin konnte Paris London, seiner Nebenbuhlerin, unmöglich Etwas vorauslassen; man nahm dieselbe Gewohnheit an. — Wer weiß, ob nicht zuletzt der Mittagstisch bis in die Mitternacht verdrängt worden wäre, hätte nicht der große britische Minister, Pitt, durch ein einziges Wort der verkehrten Welt hierin einiges Maas und Ziel gesetzt. Eingeladen zu einem Mittagessen, das, wenn ich nicht irre, auf 9 Uhr Abends fixirt worden, entschuldigte er seine abschlägige Antwort damit, daß er schon die Einladung auf ein Abendessen angenommen, welches um 6 Uhr stattfinden sollte.

Dieser Avis au lecteur, durch einen so wichtigen Mann erteilt, schien eine Revision der rechten Mittags-

zeit veranlaßt zu haben. Wenigstens wurde der Mittagstisch allmählig um mehrere Stunden zurückgeschraubt, so daß vielleicht noch jetzt in London und Paris das Diner ohngefähr um 6 Uhr Abends eingenommen wird. Damit mag freilich der Fronie noch keine Genüge geschehen seyn. Denn man hat einen den beiden bemerkten Versen nachgebildeten dritten, der augenscheinlich von ihrer Hand geschrieben ist. Er heißt:

Lever à dix, diner à six,
Souper à dix, coucher à six,
Fait vivre l'homme dix fois six.

I.

Weinmoden.

Wie über Alles, so streckt die Mode ihre absolute Herrschaft auch über Speise und Trank, folglich über die Weine ebenfalls aus. Bekanntlich führten im Allgemeinen unter dem Könige Franz I. in Frankreich die kräftiger als zuvor gewürzten Schüsseln, auch an die Stelle der leichteren Weine stärkere herbei. Daß von Frankreich aus diese Mode, wie alle andere, sich allmählig über ganz Europa verbreiten würde, war vorauszusehen. Doch machte wohl die mit ihr verbundene nicht unbedeutende Kostenvermehrung, daß sie sich vielleicht länger als manche andere, einzig in den Sphären des Hofes und des Reichthums bewegte, bei dem gebildeten Mittelstande aber nur ausnahmsweise einsprach. Ueberhaupt hat dieser und die ihm zunächst stehende Bürgerklasse erst während der neueren Zeit in Speise und Trank, wie im Kostüm, den obersten Klassen der Gesellschaft und dem Reichthume fast gar Nichts mehr vorauslassen wollen. Hier nur ein paar Worte, wie mir die Weinmoden an meinem Aufenthaltsorte und in meinen Verhältnissen vorgekommen sind.

In meinem Knabenalter übte der weiße Wein auf den Tafeln, selbst schon recht angesehener Beamter und Gewerbeleute Dresden's, lange die Oberherrschaft aus. Und zwar schämte sich noch Niemand seine Gäste mit einem für gut geachteten Jahrgange Meißner Gewächses zu bewirthen. Allmählig jedoch gewannen, vielleicht in Folge mehrjähriger, mit dem hiesigen Weinbaue nicht verträglicher Witterung, wodurch der gute Landwein in den Kellern immer mehr abgenommen hatte, leichte Frankenweine das Uebergewicht um so mehr, da sie zum Theil sogar wohlfeiler zu beziehen waren. An Qualität aber nahmen sie nach und nach dergestalt ab, daß zuletzt die geringeren ganz in Verruf kamen und der Würzburger ziemlich lange das große Wort auf dem Tische des Mittelstandes führte. Doch die mancherlei Verfälschungen brachten in der Folge auch den Titel: Würzburger,

in Mißkredit. Endlich wollten von den in diese Kategorie fallenden Weinen nur noch die Stein- und Reistenweine munden. Bei dem hohen Preise der beiden letzteren Sorten war es natürlich, daß auch die zeither schon mitunter zum Vorschein gekommenen Gewächse vom Rhein festeren Fuß faßten und so in Kurzem vom Landweine bei freundschaftlichen Mahlen keine Rede weiter war. Den größten Beifall fand jedoch ein solcher immer noch manchmal, wenn es einem schlaun Wirth gelungen war, ihn unter vornehmem, rheinischem Prädikat einzuführen.

Inzwischen hatte sich aber auch der französische Rothwein, zum Theil auf ärztliche Empfehlung, das Ehrenbürgerrecht erworben. Je besser die damaligen Burgunderweine ausfielen, desto zuträglicher wurden sie von allen Gourmands für die Gesundheit gehalten. Das ließen sich von ihnen auch Andere bald einreden, denn es konnte ihnen ihr Wohlgeschmack eben so wenig entgehen. Nur der hohe Preis wollte nicht schmecken. Er war auch Ursache, daß die über die neuere Zurücksetzung der weißen Landweine unmuthig gewordenen, inländischen Weinkultivateurs ihre Berge immer mehr mit blauen Trauben bepflanzen. Und wirklich hatten sie die Genugthuung, die daraus produzierten Rothweine gut an Mann zu bringen, zumal da den Meißner Rothweinen, gewöhnlich von Burgunder Reben stammend, bei zweckmäßiger Behandlung, grade mit dem Burgunder einige Aehnlichkeit zugesprochen wird. Diese Aehnlichkeit und der bemerkte hohe Preis des Burgunders wirkten allmählig immer nachtheiliger auf dessen Kredit ein. Einerseits versuchte man im Inlande den Meißner guten Rothwein unter der Firma des Burgunders an Mann zu bringen, andererseits verbarb das zunehmende Heer französischer Weinreisender durch Weinsorten, die in dem Grade geringer waren, als der Preis ihrer Waare dem Verlangen nach Wohlfeilheit Gnüge zu thun strebte, sich selbst den Markt. Die Verschlechterung rührte zuweilen von Mischung mit geringeren französischen Weinen, zuweilen davon her, daß auch der ächte Burgunder aus vielen dortigen Weinbergen, wirklich an Gehalt sehr verloren hatte. Die Kultivateurs nahmen nämlich, um die Produktion ihrer Berge und folglich auch ihren Absatz zu vermehren, bei Anpflanzung der Reben nicht wie vormals, auf die Güte der Sorten, sondern auf die am meisten tragenden Rücksicht. Die Unzufriedenheit mit den Burgunderweinen stieg daher immer höher. Das offenbare Uebergewicht, welches inzwischen die Mode dem Rothweine über den weißen errungen hatte und die notorische Anzulänglichlichkeit

an deutschen, rothen Weinen, führte zwar noch eine Weile das Wort für den Burgunder. Immer stärker aber ward inzwischen die Einfuhr geringerer, französischer Rothweine. Viele davon wollten allerdings, auch neben dem entarteten Burgunder, dem Gaumen nicht Gnüge leisten. Allmählig trug jedoch die Rebe von Bordeaux einen kompletten Sieg davon. Die Arzneikunde, welche den Bordeauxwein als den gesündesten anpries, mochte wohl beigetragen haben, die durch die Milde des Burgunders verwöhnten Zungen mit seinem herberen Geschmacke immer besser zu befreunden. Bordeauxwein! so heißt nun schon lange das allgemeine Loosungswort, der Burgunder, als gewöhnliches Tischgetränk, ist beinahe völlig verschwunden. Nur seine feinsten Sorten werden bei Festmahlen noch mitunter Gläserweise herumgegeben. Sogar der Gourmand hat sich in die Eigenthümlichkeit des Bordeauxweins so hineinstudirt, daß er namentlich die edlern Weine der Gironde, wie Chateau la Rose und Lafitte u. s. w. dem ausgesuchtesten Chamvertin neuerlich vorzuziehen pflegt. Wenn übrigens auch der gewöhnliche Bordeaux ungleich wohlfeiler ist, als der gewöhnliche Burgunder, Volney und Nuits genannt, so stehen die Preise der feineren Sorten noch weit höher, als die sogar des feinsten Burgunders. Gleichwohl ist ihr Verbrauch, selbst unter den mittleren Ständen, nicht ganz unerheblich.

Seit dem Anschlusse Sachsen's an den preussischen Zollverein hat die auf französischen Weinen lastende, hohe Abgabe die Aufmerksamkeit vieler Weintrinker wieder auf die innerhalb des Zollverbandes wachsenden weißen Weine gelenkt, die im Verhältniß zu den feineren französischen, weit wohlfeiler zu beziehen sind. Ein Theil des edeln Rheingewächses genießt an jetzt einer besondern Gunst, sogar bei Vielen, welche früher bloß französischen Rothweins sich bedienten. Hierdurch ist das von der Vorliebe für die rothen Weine lange Zeit gestörte Gleichgewicht der Herrschaft zwischen diesen und den weißen Weinen, wieder in etwas hergestellt worden. Auf der andern Seite aber lernt man nach und nach auch einsehen, daß jene größere Wohlfeilheit der Rheinweine zwar anzuerkennen, jedoch nicht immer in dem Grade, wie man solches sich dachte, zu bewundern ist. Muß man schon zuweilen erstaunen über die geringen Preise, unter denen die Verkaufslisten gar vornehm klingende Rheinweinnamen aufführen, so kommt man doch nach dem Kosten der Weine häufig von diesem Erstaunen ganz zurück. Denn der saure Geschmack deutet auf einen Jahrgang hin, dessen Schlechtigkeit den Wein vielleicht lange Zeit unverkäuflich gemacht hatte. Dhn-

streitig wird eine so herbe Erfahrung von guten Folgen für unsern, eine Zeitlang auch nur wenig gesucht gewesenen Landwein seyn. Schon seit einer Reihe von Jahren haben die zur Beförderung der Weinkultur zusammengetretenen und wohlhabenden Weinkultivateurs der Anpflanzung und Behandlung der Rebe ihre besondere Sorgfalt gewidmet, und auch namentlich dem weißen Wein, vorzüglich durch Sonderung der vollständig gereiften Trauben, von den in der Reife etwas zurückgebliebenen, bei der Pese, eine dem Meißner Weine früher nicht eigen gewesene Vollkommenheit erworben. Während es daher jenen schlechten rheinischen Weinjahrgängen trotz ihrer vornehmen Namen, in hiesiger Gegend künftig an Käufern fehlen dürfte, wird der hiesige weiße Landwein sich gewiß in Kurzem eine immer bessere Anerkennung zu verschaffen wissen.

Auf Erwähnung der an jetzt überhaupt gangbaren Tischweine zurückzukommen, so haben, neben den angeführten Weinen, die feinen Liqueurweine des Auslandes sich immer mehr bei den Festtafeln eingebürgert. Zum Dessert ist der vormals nur zu Ehren besonderer Feierlichkeiten zugelassene Champagner, bei den gewöhnlichsten, etwas über den Familienkreis hinausgehenden Mahlen, neuerlich fast Stereotype geworden. Sein Verbrauch hatte nach und nach eine solche Zunahme gewonnen, daß vor einiger Zeit der zurückgesetzte Burgunder auf den Gedanken verfiel, sich dem bei Fertigung des Champagners beobachteten Verfahren ebenfalls zu unterwerfen, um durch Annahme der Eigenschaften dieses Schaumweins, mit ihm in Konkurrenz zu treten und ihn vermöge innerer Kraft zu überflügeln. Fruchtloses Bemühen; er war zu schwer und zu kostbar. Besseres Gelingens eines ähnlichen Versuches erfreute sich der Neckarwein, dessen weit geringerer Preis als der Schaumwein aus Burgund und der Champagne, ihn namentlich in Dresden zu einem begünstigten Nebenbuhler des ächten Champagners machte. In fast allen Gegenden, besonders auch am Rheine und sogar in Ungarn, wurden ähnliche mehr oder minder glückliche Unternehmungen versucht. In den nahe bei Dresden liegenden Nebengebirgen der Niederlösnitz unter andern, errang sich die dort errichtete Schaumweinfabrik eine neue glückliche Rivalität mit dem Traubensaft der Champagne. Außer dem bedeutenden Absatze der Niederlösnitzer Fabrik nach dem Norden, weiß sich ihr Produkt auch immer besser in hiesiger Gegend geltend zu machen. Ihr jährlicher, großer Traubenaufkauf dient dem Weinbauer der Nebengebirge Meißens und Dresdens zu besonderer Aufmunterung. Die Besizer kleinerer Weinberge namentlich,

deren Ernte oft die Mühe des Pressens nicht lohnen will, ergreifen diese Gelegenheit zum Absatze ihres Gewächses in der Traube. Im Herbst 1840 war dies unter andern der Fall, weil der größte Theil der Trauben wegen ungünstiger Witterung nicht reif wurde. Am 25. Oktober des nurgedachten Jahres gab es auch ein recht sinnvoll geordnetes Wingerfest in den Lödniger Weinbergen, dem eine Uebersahl von Menschen beiwohnte. Die, nebst Bacchus und seinem muntern Gefolge, wie billig an dem fröhlichen Zuge des Herbstes ebenfalls mit einem Festwagen Theil nehmende Schaumweinfabrik fertigte auf der Stelle eine Flasche Champagner und überreichte solche, ganz in der gewöhnlichen Weise gepfropft, dem bei dem Feste anwesenden Könige von Sachsen. Es ist auch damals eine interessante Abbildung jenes Festzuges von einem dortigen Weinbergbesitzer und Leiter des Festes, unserm durch seine genialen Umrisse zu Shakespeare, Goethe, Schiller &c. berühmten Professor Moriz Reisch in lithographischen Blättern herausgekommen. Kenner behaupten, daß der Niederlösniger Champagner mit dem ächten zusammengehalten, kaum etwas zu wünschen übrig lasse.

Die vorzügliche Gunst, deren der Champagner jetzt mehr vielleicht als zuvor genießt, erklärt gewissermaßen schon der Umstand, daß die gesellige Lust, die besonders in jugendlichen Kreisen unter dem Vorsitze des Anstands ehemals so gern ihre Schwingen regte, heutzutage fast nur noch einen einzigen Moment zum freien Aufschwunge zu finden weiß. Und das ist der, wo der Champagnerpfropf an die Decke knallt.

Wodurch diese Lust, leider, in einen so beschränkten Zustand gerathen, darüber bietet vielleicht die nächstfolgende Betrachtung einige Vermuthung dar.

(Beschluß folgt.)

Goldarbeiter.

Die berühmten Goldarbeiter, Rundell, Bridge und Co. in London, die ihr Geschäft aufgeben, haben jeder der beiden Landes-Universitäten Oxford und Cambridge eine gelungene Bronze-Nachbildung des trefflichen Achilles-Schildes von Flaxman geschenkt. L.

Grabchrift.

Garus, der stets geschäftig war,
Und Keinen ließ zu Worte kommen,
Liegt hier als Leiche. — Wunderbar,
Daß Zeit er sich dazu genommen.

H. M.